|  |  |
| --- | --- |
| ICS  | 点击此处添加ICS号 |
| CCS  |

|  |
| --- |
| D:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T.pngD:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T后面的反斜杠.png CCA |

点击此处添加CCS号 |

     团体标准

T/CCA XXXX—XXXX

现制现售饮品设备的清洁消毒操作指南

Guidelines for Cleaning and Disinfection of Equipment for Freshly Made

and Sold Beverages

XXXX - XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

       发布

1. 前言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文内容不涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中国烹饪协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

现制现售饮品设备的清洁消毒操作指南

* 1. 范围

本文件规定了现制现售饮品设备清洗消毒基本要求、手工清洗消毒流程、智能设备清洗消毒流程。

本文件适用于现制现售饮品设备的清洗消毒指南。

* 1. 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 14930.1 食品安全国家标准 洗涤剂

GB 14930.2 食品安全国家标准 消毒剂

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

清洗cleaning

去除设备表面附着的污垢、残渣、茶渍、糖分等物质的过程。

3.2

消毒disinfection

杀灭或清除设备上的病原微生物，使其达到无害化的处理过程。

* 1. 基本要求
		1. 清洁剂和消毒剂要求

应采购符合GB 14930.1和GB 14930.2要求的洗涤剂和消毒剂。

应按照产品说明书要求，正确配制洗涤剂和消毒剂溶液，确保浓度准确。

* + 1. 用水要求

清洗用水应符合GB 5749，不应从洗手间等区域接水用于设备卫生清洁。

必要情况下，可对水进行软化，去除水中矿物质，减少设备内部水垢形成，提升设备性能和消毒效果。

* + 1. 设施设备要求

配备足够数量、大小适宜且功能适宜的清洗消毒设施，如专用清洗水池、消毒设备、干燥设备、保洁设施。

清洗设备、消毒设备应定期维护和保养，确保其正常运行，消毒温度、时间、压力等参数符合相关标准和设备使用要求。

应配备满足作业的照明设备，食品处理区应有充足的自然采光或人工照明设施，工作台面的光照不得低于220lux，其他场所的光照强度不宜低于110lux。

清洗工用具应有明显的区分标识，宜使用颜色、材料、形状、文字等方式进行区分食品接触区域和非食品接触区域。

* + 1. 清洗消毒系统要求

应建立清洁消毒制度，根据设备的型号、产品说明书、使用频次确定设备的清洗消毒方法、频次。

设备清洗分为日常清洗及深度清洗：

1. 日常清洗：每次营业结束后或每次使用后进行，重点清洗设备出料口、物料接触表面、操作按钮等部位。
2. 深度清洗：一般包括周清、月清、季度清。周清重点设备缝隙、接口等易积垢部位；月清重点清理设备内部腔体、短管道等部位；季度清重点拆卸设备的关键部件（阀门、密封圈等）及长管道进行彻底清洗。

应指定专人负责清洗消毒工作并定期对员工开展清洁消毒知识及技能的培训。

应监测并确认清洁消毒的有效性。

应建立实施过程的相关清洁消毒记录，记录保留不少于2年。

* 1. 手工清洗消毒流程
		1. 清洗

设备使用完毕后清除表面残留物料。

使用适宜的工用具（如毛刷、专用清洁布）和洗涤剂将物体表面的可见污垢移除，避免使用钢丝球等硬质易损伤设备工具。

使用清水冲洗干净，去除洗涤剂残留。

盛装废水、废渣的容器应每日完成清洗，保持容器内外清洁无异味。

* + 1. 消毒

采用物理消毒的，应按消毒设备的要求进行，确保消毒温度和时间达标。宜对消毒设施安装温度监测器，对消毒温度和消毒时间进行监测控制。

采用化学品消毒的，应按照消毒剂的使用说明进行操作，消毒后使用清水彻底冲洗，去除消毒剂残留。

* + 1. 保洁

清洗消毒后的设备部件，应按照产品说明书要求正确组装，确保各部件连接紧密、功能正常。

无需立即组装的部件，应置于洁净的沥干架上自然晾干，或使用经消毒的洁净布擦干。​

干燥后的设备应存放于清洁、通风的环境中，必要时加盖防尘罩或其他措施，防止落尘及异物污染。

* 1. 智能设备清洗消毒流程
		1. 清洗消毒前准备工作

每次清洗消毒前确认自动清洁系统完好，清洁用水、清洁剂、消毒剂等充足，管路无渗漏，外观无异常。

移除设备内未使用完毕的物料，避免清洁过程中对物料产生污染。

* + 1. 自动清洗功能

启动设备日常自动清洗，每日使用后启动标准清洁程序，自动完成预冲洗、清洁剂循环清洗、清水漂洗，确保无残留。

执行设备定期深度清洗，周清应重点清洁管路；月清应包含设备内部腔体；季度清应拆解关键部件辅助清洗。启动设备深度清洁程序，自动完成预冲洗、清洁剂循环清洗、清水漂洗，确保无残留。

* + 1. 自动消毒功能

根据设备操作手册确定使用物理消毒或化学消毒。

采用化学消毒的，消毒后应确认无消毒剂残留后方可使用。

* + 1. 自动记录与预警功能

应自动对清洗消毒过程进行实时记录，记录支持查询及导出。

宜具备清洗故障预警功能和清洗消毒执行周期预警功能。

记录应具备防篡改功能。

* + 1. 维护和保养

应定期检查设备运转状态（有无异响、振动）、管道密封性、传感器准确性等，发现问题时应进行及时维修。

应根据使用周期、生产量、清洗消毒液的情况制定设备各部件的更换方案。其中管道使用软管的，软管更换周期不应超过12个月。

应对设备的维护保养情况进行记录。

1.
2. （资料性）
现制现售饮品设施、设备及工具清洁消毒方法（推荐）

现制现售饮品设施、设备及工具清洁消毒方法可参照表A.1执行。

* 1. 清洁消毒频率及方法

| **设施、设备及工具** | **频率** | **使用****物品** | **方法** |
| --- | --- | --- | --- |
| 蒸汽机 | 每次使用后 | 抹布 | 用抹布擦拭蒸汽棒和喷头，避免奶渍或水渍残留。 |
| 每周一次 | / | 打开排污口，排出锅炉内的杂质和水垢。 |
| 开水机 | 每周一次或有需要时 | 除垢剂、抹布 | 1.打开开水机上方及水胆的盖子，让开水机内部水加满后加热到90度，倒入除垢剂，装上盖子并浸泡2～3小时后，用抹布清理水胆内的水垢；2.用清水冲洗干净。 |
| 封口机 | 每天营业结束 | 抹布 | 1.用消毒液浸泡抹布擦拭机器表面、底板、下滑板沟槽等；2.清理上模内压板定位杆残留物；3.用清水擦拭干净去除消毒剂残留；4.风干。 |
| 每周一次 | / | 对齿刀进行开水浸泡清洗，去除残留物。 |
| 保温桶（茶桶） | 每天营业结束 | 消毒剂、刷子 | 1.使用刷子彻底清洗桶内，并用消毒液浸泡5～10分钟；2.拆下茶嘴，用刷子刷净出料口，并浸泡消毒液5～10分钟；3.刷洗桶外及底部，用清水彻底冲洗，装上茶嘴后倒转风干。 |
| 冰箱 | 每天营业结束 | 抹布 | 1.用30℃以下温水擦拭内壁（结冰时可用热抹布热敷融化）；2.清洁柜门密封圈，确保密封良好。 |
| 每周一次 | 消毒剂 | 1.用消毒液擦拭内壁及层架；2.清洁后用温水多次擦拭，去除消毒液味，通风15分钟。 |
| 净水器 | 有需要时 | 清洁剂 | 1.根据用水量、滤芯寿命定期更换滤芯；2.有存水箱的，每月对存水箱进行清洁；必要情况使用清洁剂去除污垢。 |
| 果糖机 | 每天营业结束 | / | 1.用清水冲洗内胆和出糖嘴，去除残留果糖；2.拆卸清洗出糖嘴，避免糖分堆积导致堵塞。 |
| 有需要时或每周一次 | 清洁剂 | 1.使用专用清洁剂清洗内胆和管道；2.检查出糖嘴、密封圈等部件是否损坏或老化，如有问题及时更换。 |
| 制冰机 | 有需要时或每周一次 | 清洁剂 | 1.旋开进水软管管头，清洗进水阀滤网，防止杂质堵塞；2.用清洁剂清洗冰模与储冰槽。 |
| 展示柜 | 每天营业结束或有需要时 | 毛刷 | 用毛刷清除冷凝器表面的灰尘和污垢，确保冷凝器的散热效果良好。 |
| 磨豆机 | 每次使用后 | 刷子 | 用刷子清理豆仓、磨盘、出粉口等部位的残留咖啡豆、咖啡粉等。 |
| 咖啡机 | 每天营业结束 | 纸巾、清洁剂 | 1.使用后用纸巾擦拭蒸汽喷嘴；2.滤网放入清洁剂水中浸泡、清洗、擦干；3.及时清倒废水托盘中的废水。 |
| 制茶机 | 每次使用后 | 刷子 | 用刷子清理机器内部和外部的茶叶粉末和残留物。 |
| 气泡水机 | 每天营业结束 | 清洁剂 | 1.用清水冲洗水瓶、沥干；2.必要时，使用清洁剂和消毒剂对水瓶进行清洁。 |
| 鲜奶机 | 每天营业结束 | 清洁剂、抹布 | 用温水和清洁剂清洗奶缸、管道、喷头等部位，去除残留的牛奶和污垢，并用抹布擦干。 |
| 切片机 | 每天营业结束 | 清洁剂、75%酒精 | 1.用清洁剂水清洗各部件，去除残留的食材和污渍；2.用清水清洗干净，去除清洁剂残留；3.使用75%酒精对切片机进行消毒。 |
| 奶昔机 | 每天营业结束 | / | 每次使用后，及时倒掉杯内残留液体，用清水冲洗搅拌杯和搅拌棒。 |
| 有需要时或每周一次 | 清洁剂、消毒液 | 用专用清洁剂或消毒液浸泡搅拌杯和搅拌棒5～10分钟，再用清水冲洗干净。 |
| 器具（刀具、雪克杯、量杯、防水垫、防水电子秤、柠檬锤、保鲜盒、冰夹、吧勺、滤茶袋、搅拌器等） | 每次使用后及每天营业结束 | 清洁剂消毒剂毛刷 | 1.每次使用后应立即清洗，保持干爽清洁；2.每天营业结束后，将所有工具集中回收，用毛刷蘸清洁剂刷洗器具；3.用清水冲洗后，将器具浸泡消毒剂溶液5～10分钟；4.清水冲洗干净后，置于洁净沥干架上自然晾干。 |

